

Kokkonst 1926–1928 – samling av trycksaker – 11

Vardagstryck



National Library
of Sweden

STATENS JÄRNVÄGARS DEMONSTRATIONSKURSER

Potatissoppa.

$\frac{1}{2}$ kg. potatis, 1 stor morot,
($\frac{1}{2}$ hg. selleri, 1 bit kålrot,
1 liten purjolök, $2\frac{1}{2}$ l. vatten,
8 st. jordärtskockor el. $\frac{1}{2}$ msk. salt,
1 litet blomkålshuvud),

Till redning:

3 msk. margarin,
2 msk. vetemjöl,
1— $1\frac{1}{2}$ l. svag buljong,
salt, vitpeppar, socker,
(1 äggula,
1 dl. grädde),
1 msk. hackad persilja,
1 msk. kallt margarin.

Potatis och grönsaker skalas, skäras i mindre bitar och påsätts i kallt saltat vatten. När rötterna äro mjuka passeras massan med sitt spad. Mjöl och margarin fräses tillsammans, buljong påspädes lite i sänder, purén tillsättes, soppan får koka 5 min. och smaksättes. Lite hackad persilja och kallt margarin tillsättes i soppskålen. Något fylligare blir soppan om ett ägg uppvispas med grädde i soppskålen innan den heta soppan under kraftig vispning påhålles.

Potatissoppa med ris.

1 l. potatis, 2 l. vatten,
1 stor morot, $\frac{1}{2}$ msk. salt,
1 liten lök el. 50 gr. risgryn,
(1 bit selleri, $\frac{1}{2}$ l. vatten,
1 liten purjolök),
salt, vitpeppar, socker,
1 msk. hackad persilja,
1 msk. kallt margarin.

Potatis, morötter och lök skalas och kokas mjuka i saltat vatten. Massan passeras och risgrynen, som sköljts i kallt vatten och påsatts i kallt, saltat vatten, tillsätts då de äro mjuka. Soppan avsmakas med kryddorna och persilja samt kallt margarin tillsättes strax innan soppan serveras.

Morotsoppa med makaroner.

$\frac{1}{2}$ kg. morötter, 2 msk. vetemjöl,
1 gul lök, salt, socker, peppar,
2 l. vatten, $\frac{1}{2}$ hg. makaroner,
salt, $\frac{1}{2}$ l. vatten, salt,
1 hg. margarin,

Morötterna skrapas, löken skalas och skäres i mindre bitar. Får koka mjuka i saltat vatten; passeras. Margarin och mjöl fräses tillsammans och purén tillsättes. Soppan avsmakas och makaronerna som påsatts i kokande saltat vatten tillsätts då de äro mjuka. De kunna också läggas direkt i den kokande soppan, som då får vara något tunnare och koka 10—15 min.

Julienne-soppa.

1 morot,
1 palsternacka,
1 purjolök,
1 selleri, mindre,
40 gr. margarin,
 $\frac{1}{2}$ msk. socker el. sirap,
2 l. buljong,
salt, peppar, hackad persilja.

Rötterna skrapas, tvättas och skäras i fina strimlor. Margarinet lägges i en het stekgryta och då det är chokladbrunt läggas rötterna lite i sänder, socker strös över och rötterna få bryna under omrörning. Då allt är vackert brynt påspädes buljongen och soppan får sakta koka tills rötterna äro mjuka, längre desto bättre. Soppan avsmakas med salt och peppar samt hackad persilja.

Tomatsoppa.

5—6 mogna tomater el.
6 msk. tomatpuré,
2 små gula lökar,
 $1\frac{1}{4}$ l. svag buljong,
2 msk. margarin,
3 msk. vetemjöl,
salt, peppar, socker,
1 dl. grädde.



1928

Tomaterna tvättas, brytas sönder och får koka sönder i sin egen saft. Massan passeras. Margarin fräses med den hackade löken och mjölet, tomatpurén tillsättes, buljongen påspädes och soppan får koka 10 min. Avsmakas med salt, peppar och ganska mycket socker. Då soppan skall serveras tillsättes grädden.

Oststänger.

60 gr. margarin,
60 gr. riven ost,
85 gr. vetemjöl,
1 knapp msk. tjock grädde,
peppar.

Alla ingredienserna blandas tillsammans. Degen utrullas i finger-tjocka längder och avskäres i lagom långa bitar. Gräddas rostbruna och serveras varma till soppor.

Rosakakor.

(8 st.)

1 ägg,
2 msk. smält smör el. margarin,
1 dl. mjölk,
1 dl. vetemjöl,
1—2 bittermandlar.

Till formarna:

$\frac{1}{2}$ msk. margarin,
2 msk. skorpbröd.

Ägget vispas med smöret, mjölken, den skällade och rivna mandeln samt mjölet tillsättes. Smeten fylles i smorda och bröade pastejformar samt gräddas i varm ugn. Serveras varma till soppor.

Fiskrätter:

Sill med dillsås.

2 salta sillar (4 små),
Sås:
1 hårdkokt ägg (10 min.),
1 vanligt ägg,
1 tsk. senapspulver.
1 tsk. ättika,
salt, socker,
2 msk. hackad dill,
2 dl. grädde.

T. garnering:

Äggvitan hackad,

Sillen rensas och urvattnas. Skäres å filéer som uppläggas på fat.

Den hårdkokta äggulan mosas sönder, senap, salt, ättika och socker tillsättes jämte den råa äggulan. Grädden tillsättes matskedvis el. vispad sist med den vispade äggvitan och hackad dill. Såsen avsmakas och hälls över sillen. Garneras med hackad äggvita och dill.

Enkel sillsallad.

2 salta sillar,
 $\frac{1}{2}$ l. kokt, kall potatis,
1 sats majonäsås (kokt).

Sillen rensas, urvattnas och hackas fint. Potatisen skäres i fina tärningar och alltsammans blandas med majonäsås. Packas i en vattensköljd form och uppstjälpes samt garneras med spritsad sås och dill.

Ängkott salt sill.

3 salta sillar, 2 hårdkokta ägg,
3 msk. margarin, dill.

Sillen rensas och urvattnas, skäres i filéer, som nedläggas i en form el. på djup tallrik, som kan stå över potatiskastrullen. Margarin och hårdkokta, hackade ägg samt hackad dill strös över. Locket lägges över formen el. tallriken och sillen får koka av ångan från potatisen.

Sill i låda.

3 salta sillar,
2 rödlökar el. gul lök,
8 stora kokta potatisar,
2 msk. margarin,
1 msk. skorpbröd,
1 dl. grädde,

Sillen rensas och urvattnas samt skäres i filéer. Löken och potatisen skalas och skäres i skivor. I en form lägges något margarin i flockar, potatisen lägges ner, sillen utefter kanten på formen och i mitten den skivade löken. Skorpbröd strös över och sist resten av margarinet i flockar. Formen insättes i ugn och då den blivit ljusbrun spädes med grädden lite i sänder tills sillen är färdigstekt.

Sillbullar.

3 hg. köttrester,
 $\frac{3}{4}$ l. kokt potatis,
2 salta sillar (3 små),
1 dl. mjölk,
 $\frac{1}{2}$ tsk. peppar,
2 msk. hackad lök,
1 msk. margarin,
1 tsk. potatismjöl.

Till stekning:

2 msk. margarin.

Köttet, kokt skalad potatis, urvattnad rensad sill males två gånger i köttkvarn el. hackas mycket fint och blandas. Löken hackas och brynes i margarinet. Färsen arbetas med löken, potatismjöl och spädes med mjölk samt smaksättes. Formas i runda el. avlånga bullar, som stekas i margarin och serveras med korint-sås.

Sill i låda med tomatsås.

1 kg. färsk sill el. strömming, ättika, salt,
2 msk. margarin,
2 msk. tomatpuré el. 2 färska tomat-
er,
5 vitpepparkorn,
2 lagerblad,
 $\frac{1}{2}$ msk. strösocker.

Sillen el. strömmingen rensas och benet urtages. Sköljes hastigt och får ligga med salt och ättika.

I en form lägges flockar av margarin, sillen nedlägges tätt packad med ryggarna upp el. hoprullad i rullader, tomatpurén el. skivade tomat-
er läggs över, peppar och lagerblad vid sidorna, socker och resten av margarinet strös över. Formen insättes i ugn el. på svag värme ovanpå spisen, då med lock över samt får steka tills fisken är mjuk.

Fisk stuvad i ugn.

1 kg. torsk el. annan fisk,
ättika, salt, 2 dl. skorpbröd,
3 msk. margarin, 4 dl. mjölk.

Fisken rensas och fjällas, sköljes samt får ligga med ättika och salt. Skäres i bitar.

En eldfast form el. långpanna smörjes med margarin, fisken lägges i, skorpbrödet strös över samt resten av margarinet i flockar. Då formen i ugnen fått ljusbrun färg spådes med mjölken lite i sänder och fisken får stuva tills den är mjuk.

Strömmingsflundror.

24 strömmingar,
salt, ättika,
 $1\frac{1}{2}$ msk. margarin,

2 msk. hackad persilja el. dill.

T. p a n e r i n g:

$\frac{1}{2}$ ägg,

2 msk. mjölk,

2 msk. skorpbröd el. grovt rågmjöl.

T i l l s t e k n i n g:

2 msk. margarin och flottyr.

Fisken rensas och benen urtages, sköljes och får ligga med salt och ättika. Persilja el. dill hackas, blandas med margarinet och en liten klick lägges på en utbredd strömming. En annan strömming lägges över och tryckes till. Paneras, stekes i brynt margarin och serveras varma med brynt margarin över el. med korintsås.

Fyllda fiskfiléer.

$\frac{3}{4}$ kg. fisk,
salt, ättika,
 $\frac{3}{4}$ l. potatis,
vatten, salt,
 $1\frac{1}{2}$ —2 dl. mjölk,

1 äggula, salt, socker.

T. p a n e r i n g:

1 äggvita,

2 msk. skorpbröd,

$1\frac{1}{2}$ msk. flottyr.

T. g a r n e r i n g:

$\frac{1}{2}$ citron,

persilja.

Fisken rensas och skäres ut i filéer samt får ligga med salt och ättika.

Potatisen skalas och kokas samt pressas och smaksättes till potatismos. Äggulan iblandas.

På en filé lägges potatismos andra halvan lägges över och fisken paneras och stekes helst i ugn. Resten av potatismoset spritsas ut på fatet, fisken lägges i mitten och garneras med citronskivor och persilja. Som sås brynt smör el. citronsås.

Färsfylld fisk.

1 kg. torsk el. gädda,
salt, ättika.

F ä r s:

3 msk. fiskkött,

1 msk. margarin,

$\frac{1}{2}$ ägg,

$\frac{1}{2}$ dl. grädde,

salt, peppar.

T i l l p a n e r i n g:

$\frac{1}{2}$ ägg,

3 msk. skorpbröd.

T i l l s t e k n i n g:

$1\frac{1}{2}$ msk. margarin,

(Billig färs:

2 dl. skorpbröd,

1 msk. margarin,

$\frac{1}{2}$ dl. grädde,

hackad persilja, anjovisspad).

Fisken fjällas, rensas från ryggsidan och benet borttages, sköljes och får ligga med salt och ättika.

Fiskköttet till färsen skrapas från benen el. tages från någon billig småfisk, sill el. dyl. Köttet males el. hackas fint, blandas väl med de övriga ingredienserna till en smidig färs, avsmakas och fylles inuti fisken, som sedan sys ihop med en i hett vatten doppad tråd med s. k. blessyrsöm. Paneras och stekes i ugn el. mindre fisk ovanpå spisen. Läggas upp på fat, tråden borttages och fisken serveras med sås av brynt smör, anjovis el. räksås.

Fiskstuvning med potatismos.

1/2 kg. kokt fisk,
1 1/2 msk. margarin,
4 msk. mjöl,
4-5 dl. fiskspad och mjölk,
salt, peppar, socker,
1 l. potatis, vatten, salt,
1 1/2 dl. mjölk,
salt, socker,
1 msk. margarin.

Till garnering:
räkor, persilja.

Fisken rensas från skinn och ben, delas i större bitar. Margarinet fräses med mjölet, fiskspad och mjölk påspädes och stuvningen får koka en 5 min. Smaksättes väl och fisken lägges.

Av potatisen kokas god potatismos.

Stuvningen upphälles på karott, potatisen spritsas över och rätten garneras med räkor och persilja.

Fiskpudding på rester.

1 l. kokt, kall potatis,
1/2 l. fiskrester, kokt el. stekt.

Stanning:

2 ägg, salt, peppar,
2 msk. vetemjöl, 2 msk. margarin.
6 dl. mjölk,

Fisken befrias från ben och finfördelas. Flockar av margarin lägges i en eldfast form och fisken över samt rester av fisksås. Potatisen skalas och males direkt i formen så att den ligger poröst, skall ej packas ner. Ägg, mjöl och mjölk vispas något lite, smaksättes och hälls över. Resten av margarinet fördelas i flockar ovanpå och puddingen insättes i ugn. När stanningen stelnat är puddingen färdig. Serveras med skirat smör.

Fiskbullar.

4 hg. fiskkött (8 hg. oremsad fisk),
1 hg. späck,
2 hg. kokt, kall potatis,
salt, peppar.

Till stekning:
2 msk. margarin.

Fisken rensas, köttet skäres från skinn och ben samt males med späcket 2 ggr. genom köttkvarn, 3:dje ggn. med potatisen. Färsen arbetas smidig och smaksättes. Man formar runda el. avlånga biffar som stekas i väl brynt margarin. Serveras med brynt smör, räk- el. citronsås el. stuvad potatis, skärbönor el. morötter.

Fiskfärsbullar.

2 hg. fiskkött (1/2 kg. oremsad fisk),
1 hg. margarin,
125 gr. vetebröd,
2-3 dl. mjölk,
1 1/2 ägg,
salt, peppar, socker.

Till kokning:
fiskbuljong (av skinn, ben, huvud),
el. saltat vatten.

Fisken rensas och skäres från skinn och ben samt males 3 ggr. genom köttkvarn tillsammans med margarin. Brödet finfördelas och hårdare kanter borttagas samt får ligga i mjölken och blöta upp. Mos sedan sönder med en gaffel och arbetas in i färsen lite i sänder tillsammans med äggulor och kryddor. Sist nedskäres de till hårt skum slagna vitorna. Av färsen formas små bullar som läggas ner i kokande fiskspad el. saltat vatten och få koka tills de flyta upp. Serveras med räk-, citron- el. svampsås.

Kött:

Falska kycklingar.

4 hg. kalv- el. oxkött,
1/2 hg. späck el. fläskkött,
1 lök,
1 msk. margarin,
3 dl. skorpbröd,
salt, peppar.

Till fyllning:

2 msk. hackad persilja,
2 msk. margarin.

Till stekning:

2 msk. margarin.

Så s:

sky,
2 msk. vetemjöl,
2 dl. mjölk,
salt, peppar, socker.

Köttet tvättas, skäres i bitar och males 3 ggr. Löken hackas och brynes. Skorpbrödet som får blötas upp i mjölken samt kryddorna blandas i färsen som arbetas smidig. Stora biffar formas på en med vatten sköljd skärbräda. Av den hackade persiljan som blandats med margarinet lägges en liten klick på var biff. Denna hoprullas så till en rund el. avlång rullad, brynes i det väl brynta margarin, spädes med lite varm buljong el. vatten och får steka färdiga under lock. Till såsen utvispas mjölet i skyn, sedan kycklingarna tagits upp, spädes med mjölk och buljong samt avsmakas och hälls över

kycklingarna. Gott är att tillsätta grönsaksspad el. lite saft av lingonsylt.

Falsk hare.

2 hg. oxkött, 1 msk. margarin,
150 gr. fläskkött, 2 dl. skorpbröd,
50 gr. rökt kött, 4 dl. mjölk,
1 lök, salt, peppar.

Till panering:

$\frac{1}{2}$ äggvita,

$\frac{1}{2}$ dl. skorpbröd.

Till stekning:

40 gr. margarin.

Köttet tvättas, skäres i bitar och males 3 ggr. Löken skalas, hackas och brynes i margarin. Skorpbrödet upplösts i mjölken samt kryddorna arbetas in i färsen. En stekel. långpanna upphettas, margarinet brynes och av färsen formas direkt på pannan en lång färs spetsig som en harrugg. Haren penslas med äggvitan och beströms med fint skorpbröd, insättes i ugn och öses flitigt samt spådes med buljong el. varmt vatten. När färsen är färdig lägges den upp på fat och serveras med vanlig steksås.

Timbal på makaroner och färs.

2 hg. kalv- el. oxkött,
50 gr. fläskkött,
2 hg. kokt, kall potatis,
1 ägg,
3 dl. gräddmjölk,
salt, peppar.

Fyllning:

1 hg. makaroner,
6—7 dl. mjölk,
salt, socker,

1 msk. riven ost.

Till formen:

$\frac{1}{2}$ msk. margarin,

2 msk. skorpbröd.

Köttet tvättas, skäres i bitar och males 3 ggr. tillsammans med potatisen. Gräddmjölken med ägget och kryddorna arbetas in i färsen. Makaronerna påsättes i den kokande mjölken och får koka mjuka. Smaksättes med salt, socker och lite riven ost. En krusig el. avlång form smörjes och brödbeströs, klädes så med färs och i mitten fylles de stuvade makaronerna. Ett lock lägges av färs. Formen överbindes med smörpapper och får koka i vattenbad omkring 1 tim. (Vattenbad kan ordnas i ugn el. ovanpå spisen, då med lock över hela grytan.) Timbalen stjälpes upp och serveras med tomat-

sås. (Kan även fyllas med blomkåls- el. svampstuvning.)

Färsfyllt kålhuvud.

1 vitkålshuvud,
150 gr. kalv- el. oxfärs,
50 gr. rökt kött,
50 gr. fläskkött,
inkräm av kålen,
1 dl. mjölk,
salt, peppar.

Sås:

2 msk. margarin,
3 msk. mjöl,
4 dl. kålspad och mjölk,
salt, socker, ättika el. citronsaft,
1 äggula.

Yttre bladen och grövsta stocken borttages på kålhuvudet. Ett lock skäres ut och huvudet urhållkas. Inkrämet förvälles i saltat vatten. Köttet tvättas, skäres i bitar och males 3 ggr. Inkrämet males och färsen arbetas med mjölk och kryddor samt fylles i kålhuvudet. Locket lägges över och bindes fast med en i hett vatten doppad tråd. Kålhuvudet får koka i saltat vatten 2 tim. Vatten bör påfyllas och locket vara på grytan.

Sås: margarin och mjöl fräses och spad och mjölk påspådes lite i sänder och får koka 5 min. Citronsaft el. ättika tillsättes när såsen slutat koka samt socker och äggulan under kraftig vispning.

Kålhuvudet tages upp och får avrinna, såsen hälls över och rätten serveras med kokt potatis.

Samma fyllda kålhuvud kan brynas och stekas helt.

Kålpudding med köttfärs.

1 litet vitkålshuvud, 50 gr. fläskkött,
2 msk. margarin, salt, peppar,
1 msk. sirap, 1 dl. mjölk,
2 hg. oxkött,

Kålen förvälles i saltat vatten, males och brynes i väl brynt margarin. Sirap hälls över.

Köttet tvättas, skäres i bitar och males 3 ggr. Mjöl och kryddor tillsättes. En form smörjes och ett lager färs lägges i botten, så varvtals med kål och färs dock överst färs. Små klickar margarin lägges överst och puddingen får steka i ugn tills köttet är färdigt. Serveras med brynt smör el. steksås. Blir mer lättsmält ifall kålen ej brynes.

Italiensk kötträtt.

125 gr. makaroner,
250 gr. gröna bönor, ärter el. blom-
kål,
vatten, salt,
3 hg. ox- el. kalvkött,
1 msk. hackad gul lök,
50 gr. margarin,
4—6 msk. tomatpuré,
peppar, salt, socker.

Makaronerna påsättas i kokande saltat vatten tillsammans med rensade bönor el. ärter. När de äro kokta (ej för hårt) fransilas spadet. Köttet tvättas, skäres i skivor, som bultas och brynes i margarin tillsammans med löken. Köttet spådes med makaronivattnet och när det stekt en halvtimme med locket på tillsättes makaroner, bönor, tomatpuré och kryddor efter smak. Rätten får småkoka och spådes tills köttet är mört. Serveras med potatis.

Sjömansbiff.

$\frac{3}{4}$ kg. oxkött (ytterlår el. mörghäls),
salt, peppar,
2 msk. margarin,
 $1\frac{1}{2}$ l. potatis,
1 lök,
vatten el. buljong.

Köttet tvättas, skäres i bitar, bultas och brynes i en het stekpanna samt kryddas. I en stekgryta el. eldfast form lägges varvats med biff, skalad, i skivor skuren, lök samt skalad, skivad, rå potatis. Potatis underst och överst. Buljong el. saltat vatten påspådes och rätten får steka med lock ovanpå spisen el. i ugn omkring 2 tim.

Fläskrullader.

$\frac{3}{4}$ kg. fläskkött,
50 gr. ringäpplen,
50 gr. katrinplommon,
vatten, lite socker,
peppar, salt.

T. s t e k n i n g:

1 msk. margarin.

Fläskköttet tvättas, skäres i skivor och bultas. Äpplen och katrinplommon påsättas i kallt vatten med ngt. socker samt få koka mjuka. På varje skiva lägges ett plommon och två äppelbitar, skivan rullas ihop o. ombindes med en i hett vatten doppad tråd el. fästes med sticka. En järngryta upphettas, margarinet brynes och rulladerna läggas samt kryddas. Då de äro väl brynta spådes med fruktspadet, lite buljong el.

vatten och rulladerna få steka färdiga med lock. Serveras med vanlig steksås.

Ett större fläskstycke kan fyllas och hoprullas samt stekas helt.

Köttstuvning med rötter.

2 msk. margarin,
3 msk. mjöl,
3—4 dl. buljong och gräddmjölk,
salt, peppar,
6—7 dl. kokt el. stekt kött,
3 äpplen,
 $\frac{1}{2}$ selleri,
4 potatisar,
1 msk. ättika,
1 stor moröt.
2 tsk. socker,
peppar, salt,

Rötterna skrapas, skäras i tärningar och få koka mjuka i lite saltat vatten. Äpplena skalas och skäres i tärningar liksom köttet.

Margarinet brynes i en gryta el. kastrull, mjölet brynes däri och så småningom påspådes, grönsaksspadet el. buljong, samt lite gräddmjölk, rötter och kött nedlägges och stuvningen smaksättes med kryddorna. Upphålls på fat och garneras med lätt stekta brödskivor formade i trekant.

Vegetariska rätter:

Makaronibiffar med tomatås.

150 gr. makaroni,
1 l. vatten, $\frac{1}{2}$ msk. salt,
1 ägg,
2 dl. skorpbröd,
 $1\frac{1}{2}$ dl. mjölk,
peppar, salt.

T. p a n e r i n g:

$\frac{1}{2}$ ägg,

1 dl. skorpbröd.

T. s t e k n i n g:

2 msk. margarin.

Makaronerna påsättas i kokande saltat vatten och få koka mjuka men ej för lösa. Upphållas i sil och spolats över med kallt vatten. (Spadet gömmer till såsen. Man kan även taga överblivna stuvade makaroner.) Makaronerna malas genom köttkvarn, ägg, skorpbrödet upplösts i mjölk samt kryddorna tillsätts. Av färsen formas biffar, som vändas i ägg och skorpbröd och stekas vackert ljusbruna i margarin. Serveras med tomat- el. svampsås.

Rödbetsbiffar med lök.

4 stora rödbetor,
vatten, salt,
1 stor gul lök el. 2 rödlökar,
salt, peppar, socker.

T. p a n e r i n g:

$\frac{1}{2}$ ägg,
1 dl. skorpbröd.

T. s t e k n i n g:

2 msk. margarin,
1 dl. grädde.

Rödbeterna tvättas och få koka mjuka i saltat vatten. De skalas, skäras i lagom tjocka skivor, som doppas i ägg och skorpbröd. Löken skalas och skäres i skivor. Margarinet brynes i en stekpanna och biffar och lök stekes, kryddas och upplägges på fat. Grädden får koka något lite med löken och allt hålles över biffarna. Serveras med stekt potatis.

Risrand med stuvade rötter.

$\frac{1}{2}$ dl. risgryn,
 $\frac{1}{4}$ l. vatten el. buljong,

1 kålrot,
2 morötter,
2 msk. margarin,
1 msk. sirap,
3 msk. mjöl,
3 dl. mjölk,
salt, peppar,
1 dl. buljong el. spad,
1 msk. hackad persilja.

T. f o r m e n:

$\frac{1}{2}$ msk. margarin.

Risgrynen få koka mjuka i vatten smaksatt med salt och peppar el. i buljong. Få ej bli för hårt kokta. Kålrot och morötter skalas, tvättas, skäres i tärningar. Margarinet brynes väl i stekgryta, rötterna iläggas med lite sirap, salt och peppar över. När de äro väl brynta, strös mjölet över och allt omröres väl. Mjöl och buljong spädes på och rötterna få stuva under sakta värme. Smaksättes med hackad persilja.

En hållform smörjes och häri packas gröten, stjälpes upp på fat och i mitten lägges stuvningen. Lite hackad persilja strös över.

Potatispudding med kålrötter.

$\frac{3}{4}$ l. potatis, vatten, salt,
2 dl. mjölk,
peppar,
1 kg. kålrötter,
2 msk. flottyr el. margarin,
1 msk. sirap.

T. f o r m e n:

$\frac{1}{2}$ msk. margarin,
2 msk. skorpbröd.

Potatisen skalas och kokas samt mosas sönder med mjölk och smaksättes. Kålrötterna skalas, tvättas, skäras i tärningar, som brynas väl i margarin tillsatt med sirap. En form smörjes och brödbeströs. Hälften av potatismosen lägges i botten, rötterna iläggas och sist potatismos. Lite skorpbröd strös över och små flockar av margarin läggs på. Gräddas ljusbrun i ugn. Serveras med skirat smör.

Färserade kålrötter.

4 små kålrötter,
vatten, salt.

T. f y l l n i n g:

1 dl. ris- el. korngryn,
8 dl. mjölk,
3 msk. hackad port-lök,
20 gr. margarin,
1 ägg,
salt, peppar.

T. s t e k n i n g:

T. s å s:

40 gr. flottyr, 1 msk. mjöl,
 $\frac{1}{2}$ dl. sirap, 1 dl. grädde,
1 l. kålrotsspad. salt, peppar.

Kålrötterna skalas, kokas mjuka i saltat vatten. De tagas upp och spadet gömmes. Med en kniv skäres ett lock ut ur roten, som urholkas vidare med en sked. Grynen kokas mjuka i mjölken, löken hackas och brynes i margarin och tillsättes färsen tillsammans med ägg och kryddor. Färsen fylles i varje kålrot, locket lägges på och bindes till med ett i vatten doppat fint snöre. Flottyrren upphettas i en stekgryta, rötterna läggs i, sirapen hålles över och med en träsked vändas rötterna försiktigt och brynas väl på alla sidor, kålspad spädes på lite i sänder och rötterna få steka färdiga under lock omkring 1 tim. De upptagas och läggas på fat, snörena tagas bort o. sås göres med mjölet utrört i grädden, som tillsättes skyn och får koka några minuter. Avsmakas med salt och peppar och hålles över. Serveras med stekt potatis el. stuvad spenat el. ärter.

Grönsakspudding.

75 gr. margarin, 4 dl. mjölk,
1 hg. mjöl, 4 ägg,
socker, salt, peppar.

1 l. kokta blandade grönsaker.

Margarin och mjöl fräses tillsammans och mjölken påspädes lite i

sänder. Smeten får koka några minuter och smaksättes. När värsta hettan avgått tillsättes äggulorna, vitorna vispas till hårt skum och iröres sist.

Olika grönsaker kokta i saltat vatten. En form smörjes med margarin och smet lägges i botten, därpå grönsakerna och resten av smeten överst. Puddingen gräddas i vattenbad i ugn omkring 1 tim. Serveras med skirat smör.

Stuvad vitkål.

1 litet vitkålshuvud,
vatten, salt.

Stuvning:

2 msk. margarin,
3 msk. mjöl,
3 dl. mjölk,
salt, peppar, socker.

Vitkålen skäres i strimlor, som kokas mjuka i saltat vatten. Margarin och mjöl fräses tillsammans och mjölken påspädes och stuvningen får koka några minuter och smaksättes väl. Kålen tages upp, får rinna av och hackas ytterligare något samt lägges i stuvningen. Serveras till skinka, köttbullar m. m.

Vitkål stekt som rödkål.

1 litet vitkålshuvud,
1 äpple,
2 msk. margarin,
2 msk. sirap,
1 msk. ättika el. citronsaft,
2 lagerblad,
5 kryddpepparkorn,
1 tsk. salt.

De grövsta nerverna och kålstocken skäras bort. Kålen skäres i strimlor. Margarinet brynes i stekgryta, kålen lägges i och sirapen hälls över. Äpplet tvättas och skäres i mindre klyftor, kärnhuset borttages. När kålen är väl brynt hälls ättika el. citronsaft över. Äpplet och kryddorna kunna läggas i från början. Kålen får steka färdig med lock omkr. 1 tim. Röres om så den ej bränner. Serveras till saltad, kokt skinka el. stekt färskt fläsk.

"Flugsvampar" i spenat.

3 hg. spenat, salt,
3 msk. vetemjöl,
2 msk. margarin,
2 dl. spad,
1 dl. grädde el. mjölk,
socker, salt,
4 st. hårdkokta ägg,
2 st. tomater.

Spenaten rensas och sköljes samt lägges i en kastrull med lock, lite salt strös över och spenaten får ångförvälla på sakta eld. Den tages upp och får avrinna, spadet sparas till stuvningen. Spenaten hackas fint, mjölet hackas in. I en kastrull fräses margarin och den hackade spenaten, spad och grädde hälls på och stuvningen får koka och avsmakas. Äggen kokas 10 min., läggas i kallt vatten och skalas. Lite av vitan skäres bort i ena ändan så att ägget kan stå. De ställas på ett fat, tomaterna skäras i halvor så att stjälken kommer mitt på ena halvan, urholkas med sked och läggas över äggen som hatt. Kunna fästas med en liten vispkvist el. tändsticka. Den bortskurna vitan hackas fint och strös över. Spenaten hälls emellan.

Morotsallad.

$\frac{1}{2}$ kg. morötter, $\frac{1}{2}$ msk. senap,
vatten, salt. 1 msk. socker,
Majonäs: $\frac{1}{2}$ tsk. vitpeppar,
20 gr. margarin, 2 dl. morotspad,
4 msk. mjöl, 2 äggulor,
3 msk. ättika (utspädd),
2 msk. smält margarin,
1 dl. vispad grädde.

Morötterna skrapas, tvättas, kokas i saltat vatten, samt hackas i små tärningar.

Margarin, senapspulver och mjöl får fräsa, spadet spädes på och de övriga kryddorna utom ättikan tillsättes. När värsta hettan avgått tillsättes äggulor, ättika och smält margarin el. olja. Strax innan rätten skall serveras tillsättes den hårt vispade grädden. Lite säs tages undan till garnering och i den övriga blandas morötterna. Upplägges högt i glasskål och resten av majonäsen spritsas över. Garneras med persilja. skivor av morötter el. dyl.

Ägg à la Tripe.

2 stora gula lökar,
50 gr. margarin,
salt, peppar, socker,
2 hårdkokta ägg,
1 äggula,
1 msk. hackad persilja.

Löken skalas, skäres i skivor samt får koka mjuk i margarin och smaksättes med kryddorna. Äggen kokas 12 min., läggas i kallt vatten och skalas. De skäras i skivor, som få koka några min. med löken. Kastrullen lyftes av elden, margarinet redes

med en äggula och rätten avsmakas. Serveras i karott med hackad persilja över.

Ägg à la Idun.

3 ägg,
2 msk. margarin,
3 msk. vetemjöl,
3 dl. mjölk,
salt, peppar, socker,
5 skivor vitt bröd,
2 msk. margarin,
2 msk. socker.

Äggen kokas 12 min., läggas i kallt vatten och skalas. Vitan hackas fint, gulan likaså för sig el. pressas. Margarin och mjöl fräses, mjölken spådes på och stuvningen får koka och avsmakas väl. Äggvitan blandas i. Vitt bröd skäres i skivor och av var skiva skäres 2 trekanter. Dessa stekas ljusbruna i margarin ej för snart innan rätten skall serveras, då de bli hårda. Sockret får bryna på en stekpanna, en kant av brödsnibben doppas i sockret och därmed fästes brödet i ring på porslinsfat så att det blir som taggarna på en krona. Innanför hålles stuvningen och garneras med äggulan.

Ägg med anjovis- el. böcklingkräm.

2 st. ägg,
2 st. anjovisar el. böcklingar,
2 msk. margarin,
1 msk. smält margarin,
persilja.

Äggen kokas tolv min., skalas och skäres i halvor el. skivor. Gulan borttages och pressas sönder. Anjovisen rensas väl från skinn och ben, hackas fint och stötes i stenmortel så småningom med margarinet och äggulorna. Blir krämen för hård tillsättes lite anjovisspad el. smält margarin. På samma sätt förfäres med böckling. Krämen fyller i garnerings-tratt och spritsas ut i tappar i äggviteringarna el. halvorna. Garneras med en liten kvist persilja.

Kall fiskrätt.

1 kg. fisk, kolja el. gädda,
vatten, ättika, salt,
1 sats kokt majonäs,
(1 hg. räkor),
citronskivor och persilja.

Fisken rensas och uttages i filéer, som kokas i vatten tillsatt med ättika och salt. (Kort spad.) En sats majonäs kokas med fiskbuljong som vätska. Filéerna läggas på fat och rätten garneras med säsen, utsprit-

sad i ränder, räkor, citronskivor och persilja. Serveras gärna med små nykokta potatisar.

Anjovisbullar.

30 gr. smält margarin,
1 dl. skorpbröd,
9 anjovisar,
1½ ägg, T. formarna.
4 dl. mjölk, 1 msk. margarin,
socker. 2 msk. skorpbröd.

Skorpbrödet blandas med det smälta margarinet, ägget röres i, anjovisen rensad och fint hackad, mjölken och lite socker. Små pastejformar smörjas väl och bröas. Smeten hålles i och gräddas. Bullarna stjälpas upp, garneras med hårdkokta ägg el. en liten kula av smör.

Ostsuflé.

(18 små formar.)

60 gr. margarin,
60 gr. mjöl,
3½ dl. mjölk, salt, papper,
4 äggulor,
3 vitor,
80 gr. riven ost.

Margarin och mjöl fräses tillsammans, mjölken spådes på och smeten får koka tills den släpper pannan. Den ställes att svalna och sedan tillsättes äggulor, den rivna osten och sist de till hårt skum slagna vitorna. Fylles i smorda och bröade formar, gräddas i svag ugn strax innan de skola serveras (10 min.). Serveras med rört smör. (Kan också gräddas i större form).

Pastejer med skinka och potatis.

1 l. potatis,
vatten, salt,
1 ägg,
¾ dl. gräddmjölk,
1 hg. rökt skinka,
peppar.

T. formarna.

½ msk. margarin,
2 msk. skorpbröd.

Potatisen skalas, kokas och mosas sönder. Äggulan uppvispad i mjölken tillsättes, skinkan skuren i små tärningar och kryddorna, vitan, hårt vispad, sist. Små pastejformar smörjas och bröas och smeten fyller häri. Pastejerna gräddas omkring 15 min., uppstjälpas och serveras med skirat smör.

Jordärtskockor i äggstanning.

1 l. jordärtskockor,
vatten, salt,

Stanning:

- 2 ägg,
- 2 dl. mjölk,
- 1 tsk. vetemjöl,
- $\frac{1}{2}$ msk. margarin,
- $\frac{1}{2}$ dl. skorpbröd.

Jordärtskockorna skrapas och läggas i starkt saltat vatten el. ättikblandat vatten för att ej svartna. Sättas på i kokande vatten och då de äro mjuka upptagas de och spolas över med kallt vatten. I en smord och bröad form nedläggas de i äggstanningen hälls över, skorpbröd o. små flockar margarin strös över. När stanningen stelnat, serveras rätten med rört el. skirat smör.

Biff à la Lindström.

- 4 hg. benfritt oxkött,
- 2 stora kokta potatisar,
- 1 kokt rödbeta,
- 1 msk. margarin,
- 1 msk. hackad lök,
- 1 msk. hackad ättikgurka,
- $\frac{1}{2}$ dl. grädde,
- 3 äggulor,
- salt, peppar.

T. stekning:

- 2 msk. margarin.

Köttet tvättas, males 3 ggr. genom köttkvarn, sista ggn. med potatisen. Rödbetan och gurkan hackas fint, löken hackas och brynes, gulorna uppvispas i grädden och alltsammans arbetas till färs och smaksättes. Av färsen formas biffar som hastigt stekas i väl brynt margarin. Serveras med stekt potatis.

Parisersmörgåsar.

- 4 stora el. 8 små vita brödskeivor,
- 2 msk. margarin,
- 2 hg. oxkött,
- 1 stor kokt potatis,
- 1 msk. hackad rödbeta,
- 1 msk. hackad salt- el. ättikgurka,
- $\frac{1}{2}$ dl. grädde,
- 1 ägg,
- salt, peppar.

T. stekning:

- 2 msk. margarin.

Margarin breddas på brödskeivorna. Oxköttet tvättas, males 3 ggr. sist med potatisen. Rödbeta och gurka hackas fint, ägget vispas ut med grädden och alltsammans blandas till en färs och smaksättes. På varje smörgås breddas ett tjockt lager färs. Margarinet brynes väl i stekpanna, smörgåsarna nedläggas med köttet nedåt och när de äro brynta få de

steka färdiga på sakta eld. Lite mer margarin tillsättes och smörgåsarna vändas så att brödet blir rostbrunt. Serveras varma med stekt potatis.

Potatissallad.

- 1 l. kokt skalad potatis,
- 1 msk. margarin,
- $2\frac{1}{2}$ msk. mjöl,
- 3 dl. mjölk,
- 1 msk. outspädd ättika,
- 1 msk. strösocker,
- 2 msk. smält margarin.

Potatisen skäres i skivor och lägges högt i en glasskål. Margarin och mjöl fräses tillsammans, mjölken spädes på och säsen får koka 5 min. Den lyftes av elden och får svalna lite då ättika, socker och smält margarin el. olja tillsättes. Säsen hälls varm över potatisen och garneras med hackad persilja. Serveras kall.

Smördeg.

- 6 dl. vetemjöl,
- 2 dl. vatten,
- $\frac{1}{2}$ kg. margarin.

Lite av margarinet finfördelas med fingertopparna i mjölet, vattnet tillsättes och degen arbetas smidig. Den kavlas ut och margarinet lägges på, degkanterna vikas över och degen får vila 10 min. Den kavlas ut till en lång längd, vikes så att ändarna mötas på mitten och så mitt itu. Kavlas och vikes 3—4 ggr. o. får vila. Så förfäres 3—4 ggr. Degen kavlas ut tunt, uttages till svampar, då yttersidan av en förm beklädes till boucheer; m. runt mått, två kakor ovanpå varandra, den övre kakan urtagen med ett mindre mått o. fäst med äggvita. Då boucheerna gräddats, skäres den undre kakans botten ur med en vass kniv, fyllning ilägges och botten lägges på som lock. Vol-au-vent, en större pastej med gallerlock eller en större bouche. Till alla större pastejer såväl som till svampar bör degen naggas med gaffel före gräddningen. Het ugn. Smörblad kan bakas av samma deg.

Till fyllning någon stuvning på fisk, kött el. grönsaksrester.

Leverpastej.

- 1 medelstor kalvlever,
- 3 hg. späck,
- 1 port. lök,
- 7—8 anjovisar,
- 4 ägg,
- 1 hg. rört smör,

1 dl. finsiktat skorpbröd,
1 dl. vetemjöl,
1½ msk. salt,
½ tsk. vitpeppar,
1 msk. mejram,
15 gr. torkade murklor,
3—3½ dl. vispad grädde.

T. formen:

3 hg. späckskivor.

Levern tvättas, skäres i bitar, lika-
så späcket. Löken skalas och förväl-
les el. stekes. Allt males 3 ggr. ge-
nom köttkvarn. Anjovisen rensas o.
males med massan ännu en gång,
som sedan arbetas i fat 20 min. me-
dan ett ägg i sänder, smöret o. skorp-
bröd samt kryddor tillsättes. Tryf-
fel el. murklor hackas fint och få
fräsa i lite smör, grädden vispas till
hårt skum och detta arbetas ner sist.
En form klädes med tunna späck-
skivor och fylles till hälften, över-
bindes med smörpapper och gräddas
i vattenbad omkring 2 tim. Prövas
med vispkvist om den stannat.

Efterrätter:

Jästa pannkakor.

5 dl. mjölk, T. stekning:
6 dl. vetemjöl, 2 msk. margarin.
25 gr. jäst, T. fyllning:
salt, socker. sylt, socker.

Jästen utröres med lite av mjöl-
ken, som först ljummas. Mjöl- och
smakämnen tillsätts och det hela
arbetas till en jämn smet som får
jäsa till sin dubbla storlek. En pann-
kakslagg upphettas, margarin brynes
och lite smet lägges på. Pannkakan
vändes, lite sylt lägges på mitten,
kakan rullas ihop på laggen och läg-
ges på fat. Serveras varma.

Fattiga riddare.

16 veteskivor.

Till äggstanning:

1 ägg,

1½ dl. mjölk,

1 msk. vetemjöl,

salt, socker, kanel.

T. stekning:

2 msk. margarin.

Till fyllning:

1 dl. sylt,

socker.

Ägg, mjöl och mjölk vispas sam-
man och smaksättes. Brödskivorna
doppas häri och stekas ljusbruna.
Två och två läggas ihop med sylt
emellan, överströs med socker och
serveras varma.

Viktoriakräm.

12 dl. mjölk,
1 dl. vetemjöl,
1 dl. potatismjöl,
2 msk. socker,
skalet rives av ½ citron,
1 ägg.

Mjölet utvispas i lite av den kalla
mjölken. Resten påsättes i kastrull
och när mjölken kokar ivispas red-
ningen och krämen får koka några
minuter. Den smaksättes o. när den
slutat koka ivispas ägget. Den häll-
les upp i karott, överströs med soc-
ker och serveras kall med saft el.
aprikossås.

Aprikossoppa.

150 gr. aprikoser,

1½ l. vatten,

1½ dl. socker.

T. redning:

3 msk. potatismjöl,

1 dl. vatten.

De torkade aprikoserna bör helst
ligga i vatten några timmar innan
de påsätts i samma vatten. De få
sakta koka tills de med en gaffel
kunna vispas sönder el. passerar.
Soppan reds med potatismjölet ut-
rört i kallt vatten samt avsmakas.
Något av frukten kan sparas hel o.
ilägges sist. Serveras kall.

Landshövdingssoppa.

1 dl. korngryn,

2 l. vatten,

1 l. äpplen el. 1 hg. torkade,
½ citron,

1½—2 dl. socker.

T. redning:

1 äggula,

1 dl. grädde.

Korngryn påsätts i kallt vatten.
Äpplena skäras i klyftor och ned-
läggas när soppan kokar. Torkad
frukt läggs på samma gång som
grynen, samt citronen skuren i ski-
vor. Äro de färska äpplena syrliga,
kan citron uteslutas. Soppan får ko-
ka tills den kan passerar. Gulan och
grädden vispas tillsammans i sopp-
skål och den heta passerade massan
pålålls under vispning. Avsmakas
med socker. (Är den passerade mas-
san för tjock spädes med vatten och
soppan får ett uppkok innan ägget
tillsättes.) Brödsoppa kokas på sam-
ma sätt med bröd i st. f. korngryn.

Form med ris och äpplen.

150 gr. risgryn,
6 dl. mjölk,
30 gr. margarin,
50 gr. socker,
2 äggulor,
5 äpplen,
2 dl. vatten,
 $\frac{1}{2}$ dl. socker,
tunnt skurna citronskal.

T. formen:

1 msk. margarin,
1 msk. skorpbröd.

Risgrynen sköljas, påsättas i mjölk och få koka mjuka. När gröten svalnat något tillsättes äggulor och avsmakas med socker. Äpplena, skalade, skurna i klyftor få koka mjuka i sockerlag smaksatt med citronskal. I en smord och bröad form lägges hälften av gröten, äpplena o. resten av gröten ovanpå. Formen gräddas i lagom ugn omkring 20 min. Dränkes sedan in med sockerlagen och serveras med vispad grädde.

Fruktpudding.

Kokt smet:

50 gr. margarin,
50 gr. vetemjöl,
3 dl. mjölk,
3 ägg,
1 tsk. socker,
skalet rives av $\frac{1}{2}$ citron.

Fyllning:

1 l. kokt frukt el.
1 hg. äpplen,
50 gr. plommon,
50 gr. aprikoser.

T. formen:

$\frac{1}{2}$ msk. margarin.

Margarin och mjöl fräses, mjölken spådes på och smeten får koka tills den släpper pannan. När värsta hetan avgått tillsättes äggulorna, socker och citronskal. Vitorna vispas till hårt skum och iröres sist. Frukten kokt och smaksatt med socker lägges i den smorda formen, där något av smeten är fylld, resten av smeten hälls över och puddingen gräddas i vattenbad omkring 30 min. Serveras med vispad grädde. Bör serveras genast då den annars lätt sjunker.

Syltomelett.

4 ägg,
4 dl. gräddmjölk,
1 msk. socker.

T. pannan:

$\frac{1}{2}$ msk. margarin.

T. fyllning:

1 dl. sylt.

T. garnering:

2 äpplen,
4 katrinplommon,
1 dl. strösocker.

Äggen, mjölken och sockret vispas sönder. Margarinet brynes lite lätt i stek- el. omelettpanna och smeten hälls i och gräddas vackert ljusbrun el. tills den stannat. Den uppstjälpes på lock, halvan föres över på fat och den vikes dubbel med sylt emellan. Socker strös tjockt över, en spiskrok torkas väl på papper, glödgas och med den brännes ett rutat mönster i sockret. Äpplena skalas och skäres i halvor, kärnhuset borttages och de kokas mjuka i sockerlag tillsammans med katrinplommonen. Dessa kunna sedan urkärnas och en skålad sötmandel läggas in i stället. Omeletten garneras med äpplen och katrinplommon omkring och i var äppelhalva lägges lite sylt. Serveras varm el. kall.

Glaserad brödpudding.

8—10 skivor vetebröd,

$1\frac{1}{2}$ msk. margarin,
6 dl. mjölk,
1 dl. sylt.

T. formen:

2 dl. socker.

Till stanning:

2 ägg,
1 msk. vetemjöl,
4 dl. mjölk,
1 msk. socker.

T. garnering:

15 sötmandlar.

I formen lägges sockret, som får bli vackert ljusbrunt och sedan glaseras hela formen. Brödet skäres i skivor, margarin breddes på och om brödet är torrt får det blötas upp i mjölk. Det lägges varvtals med sylt i formen. Äggstanningen vispas till med resten av mjölken och hälls över. Gräddas i vattenbad, stjälpes genast upp när stanningen stelnat o. beströs med grovt hackad mandel.

Sago- och mannagrynsbrylé.

30 gr. sagogryn, $1\frac{1}{2}$ ägg,
50 gr. mannagryn, 1 msk. smör,
7 dl. mjölk, 2 msk. russin.
 $1\frac{1}{4}$ msk. socker, T. formen:
3 st. bittermandlar, 2 dl. socker.

Sockret brynes i formen och denna glaseras. Sagogrynen påsättas i den kalla mjölken och då de äro

halvkokta tillsättes mannagryn och socker. När värsta hettan avgått nedröres ägg, riven bittermandel, smör och russin. Smeten hålles i formen och gräddas i vattenbad omkring 30 min. Uppstjälpes och beströs med mandel.

Falsk gräddkaka.

K o k t s m e t: 6 dl. gräddmjölk,
80 gr. margarin, 3 äggulor,
6 msk. mjöl, 4 äggvitor,
3 msk. socker, skal av $\frac{1}{2}$ citron.
Mjöl och smör får fräsa. Mjölen påspädes och smeten får koka 5 min. Avkyles och äggulor och citronskalet rivet tillsättes. Sist de till hårt skum slagna vitorna. Gräddas i smord och bröad form omkr. 20 min.

Gräddkaka.

3 dl. sur grädde,
4 ägg,
 $1\frac{3}{4}$ dl. socker,
skalet rives av 1 citron,
 $1\frac{1}{2}$ dl. vetemjöl.

T. f o r m e n:

$\frac{1}{2}$ msk. margarin,
1 msk. skorpbröd.

Äggulor och socker röres pösigt, citronskal, vetemjöl, den vispade sura grädden och sist de hårt vispade vitorna iblandas. Smeten hålles i en väl smord och bröad form och gräddas i medelvarm ugn. Formen bör ej flyttas. Då kakan spruckit är den färdig. (Omkr. 20 min.) Den bör serveras genast så den ej sjunker med någon god sylt el. saftsås.

Stekta makaroner med frukt-kompott.

150 gr. makaroner,
1 l. vatten,
1 dl. socker,
3 hg. blandad torkad frukt,
 $1\frac{1}{2}$ l. vatten,
2 dl. socker,
1 msk. potatismjöl.

T. s t e k n i n g:

2 msk. margarin,
socker,
2 msk. skorpbröd.

Makaronerna påsättas i kokande sockrat vatten och få koka mjuka. De upphållas i durkslag och spolas över med kallt vatten. Frukten får ligga i blöt och kokas sedan mjuk tillsatt med socker. Den redas något lite med potatismjöl. Makaronerna stekas i brynt margarin, överströs med socker och skorpsmulor, upp-

läggas i ring på ett fat och i mitten hålles fruktkompotten. Lite riven mandel på makaronerna höjer smaken.

Brudar i slöja.

Skorpsmulor och fruktmos el. kompott lägges varvtals i topp. Gräddes vispas till hårt skum och spritsas över gärna smaksatt med vaniljsocker.

Fruktkaka.

$1\frac{1}{2}$ dl. mjölk,
 $1\frac{1}{2}$ dl. skorpbröd,
 $1\frac{1}{2}$ ägg,
75 gr. katrinplommon,
75 gr. tork. äpplen,
1 l. vatten,
1 dl. socker.

T. f o r m e n:

$\frac{1}{2}$ msk. margarin,
2 msk. skorpbröd.

Skorpor, mjölk och ägg röres samman. Frukten vattenlägges o. får koka med socker tills den med en gaffel kan söndermosas. Blandas då med skorpsmeten och hålles i väl smord och bröad form. Gräddas omkring 20 min. Uppstjälpes och serveras med grädde.

Holländsk rispudding.

1 dl. risgryn,
8 dl. mjölk,
3 msk. socker,
3 blad gelatin,
2 msk. vatten (hett),
 $2\frac{1}{2}$ dl. tjock grädde,
1 msk. vaniljsocker el. skalet rivet av 1 citron.

Risgrynen sköljas och påsättas i kall mjölk. Gröten smaksättes med socker och citronskal. När värsta hettan avgått tillsättes gelatinet väl upplöst i varmt vatten och till sist den till hår skum vispade grädden smaksatt med vaniljsocker. Hålles i vattensköljd och sockrad form och ställes kallt att stelna. Uppstjälpes o. serveras med någon sylt. (Med fördel kan rest av risgrynsgröt användas.)

Äppelmaräng.

1 dl. risgryn, M a r ä n g:
8 dl. vatten, 2 äggvitor,
 $\frac{1}{2}$ dl. socker, 1 hg. socker.
5 äpplen,
3 dl. vatten,
1 dl. socker,
skalet rivet av $\frac{1}{2}$ citron.

Risgrynen kokas mjuka i vatten smaksatt med socker och citron, upphållas i durkslag och spolas över

med kallt vatten, ställas på varmt ställe att torka. Äpplena skalas, skäras i halvor och kärnhuset borttagas. De kokas mjuka i sockerlag. En sockel packas av risgrynen, ovanpå lägges äppelhalvorna högt. Äggvitorna vispas till hårt skum, sockret nedröres och när massan är seg hälls den i garneringspåse och spritsas över äpplena. Fatet ställs i svag ugnsvärme så att marängen får torka och får en gulbrun färg. Serveras med el. utan vispad grädde.

Charlotte-Russe.

(6. port.)

Rulltårta:

- 2 ägg,
- 1 hg. socker,
- 80 gr. vetemjöl,
- 1 tsk. jästpulver.

Till formen:

- 1 msk. margarin.

T. fyllning:

- 1 dl. sylt,
- 2 msk. strösocker.

T. formen:

- 1 msk. margarin.

Krämen:

- 3 ägg,
- 35 gr. socker,
- 1½ dl. gräddmjölk,
- 4—5 bl. gelatin,
- 2 msk. varmt vatten,
- 2 msk. vaniljsocker el. rivna skalet och saft av ½ citron,
- 2½ dl. visp-grädde.

Äggulor och socker röres pösigt, vetemjöl och jästpulver iblandas och sist de vispade vitorna. Smeten slås i smord pappersform och gräddas ljusbrun. Ett papper beströrs med socker, kakan stjälpes upp och sylten breddas hastigt över. Med hjälp av papperet rullas tårtan ihop och får ligga och svalna.

Äggulor, socker och gräddmjölk samt citronskal, om det skall användas som smakämne, blandas i kastrull (ej aluminium). Under kraftig vispning får krämen sjuda och lyftes av då den är ganska tjock. Gelatin upplöses i hett vatten och då det har samma temperatur som krämen iblandas det. Äggvitor och grädde vispas var för sig till hårt skum och iblandas jämte citronsaften el. vaniljsockret i krämen. En hålform el. annan form smörjes med kallt margarin, tårtan skäres i skivor som tryckas fast mot formen, krämen hälls i och får stå 2—3 tim. på kallt

ställe att stelna. Doppas hastigt i varmt vatten och uppstjälpes på fat.

Citronfromage.

6. port.

- 170 gr. strösocker,

- 3 ägg,

- skalet av ½ citron,

- saften av 1 citron,

- 7—8 bl. gelatin,

- 3 msk. varmt vatten,

- 2¼ dl. visp-grädde.

Äggulor och socker vispas vit och pösigt, citronskal och saft tillsättes. Vitor och grädde vispas var för sig till hårt skum. Gelatinet upplöses väl i hett vatten, får under rörning avsvauna och tillsättes försiktigt krämen. Vitor och grädde tillsättes. Krämen slås i vattensköld och sockrad form och ställs ut att kallna 2—3 tim. Formen doppas hastigt i hett vatten och uppstjälpes. Serveras med någon lätt mandelkaka.

Marängvisse.

6. port.

- 4 äggvitor,

- 200 gr. socker flors.

T. fyllning:

- 50 gr. blockchoklad el.

- 3 msk. cacaopulver o.

- 6 msk. florsocker,

- 1 msk. vatten,

- 3 dl. visp-grädde,

- 1 msk. vaniljsocker.

Äggvitorna vispas till hårt skum, florsocker el. vanligt socker nedröres och då massan är riktigt seg, lägges ringar el. toppar på en väl smord och mjöldoftad plåt. Gräddas i mycket svag ugn och få gärna torka en natt. Blockchokladen flisas sönder och får smälta i vattenbad. I st. f. blockchoklad kan cacaopulver blandat med socker och vatten röras till en jämn smet. Marängerna läggas upp högt, chokladen får rinna över. Grädden hårt vispad och smaksatt med vaniljsocker kan färgas lätt med karamellfärg och spritsas över.

Äppelpaj.

- 5 dl. vetemjöl,

- 2 msk. socker,

- ¼ kg. margarin,

- 5 äpplen el. 2 hg. torkade,

- 1 dl. socker,

- 50 gr. hackad mandel.

Mjöl, socker och margarin arbetas samman till en smidig deg. Den kan

smaksättas med 3 rivna bittermandlar. Äpplena skalas, skäres i skivor el. klyftor och få koka i sockerlag. Torkade äpplen bliva goda blandade med lite lingonsylt. Degen kavlas ut; knappt tredjedelen till botten, hälften till kanten, äpplena fyllas i och ett galler lägges av fingertjocka längder som lock och en lång längd utefter kanten. Pajen kan fyllas med färsk rabarber, bär el. lös frukt. Gräddas då i sakta värme, annars något starkare. Serveras med vaniljsås el. vispad grädde.

Såser:

Vaniljsås.

1 ägg,
1 äggula,
1 tsk. potatismjöl,
4 dl. mjölk,
2 msk. socker,
1 msk. vaniljsocker,
1 dl. vispgrädde.

Äggulor, potatismjöl och mjölk sjudes över elden tills massan blir krämlik, avtages och vispas tills den svalnat. Grädden och äggvitan vispas var för sig till hårt skum, smaksättes med socker och vaniljsocker och tillsättes såsen strax innan den serveras.

Aprikossås.

50 gr. aprikoser,
 $\frac{3}{4}$ dl. socker,
6 dl. vatten,
 $\frac{1}{2}$ msk. potatismjöl.

Aprikoserna böra helst ligga i vatten och svälla, påsättas i samma vatten och få koka mjuka. De vispas sönder, redas med potatismjöl och smaksättes.

Räksås.

1 hg. räkor,
1 msk. margarin,
2 msk. mjöl,
3 dl. gräddmjölk,
salt, socker, peppar.

Räkorna skalas, skalen torkas, stötas m. 1 msk. margarin och lägges i en kastrull med en tkp. vatten. Får koka en stund, silas upp och när smöret flutit upp avskummas det o. lägges i kastrullen att fräsa med mera margarin och mjölet. Mjölen spådes på, såsen får koka och avsmakas med kryddor. Sist lägges räkorna, som ej få koka. Man kan också låta dessa fräsa i margarinet en stund och taga upp dem innan mjölet tillsättes.

Tomatsås.

3 färska tomater el.
2 msk. tomatpuré,
2 msk. margarin,
 $\frac{1}{2}$ msk. hackad gul lök,
2 msk. mjöl,
3 dl. buljong el. spad,
 $\frac{1}{2}$ dl. grädde,
salt, socker.

Tomaterna sköljas, brytas sönder och få koka mjuka i egen saft. De passeras och i en kastrull fräses margarin med lite finhackad lök, mjöl tillsättes och såsen spådes med buljong, makaroni-, potatis- el. grönsaksspad. Tomatpurén tillsättes och såsen avsmakas. Sist ihålles lite grädde.

Citronsås.

2 msk. margarin,
2 msk. mjöl,
3 dl. buljong, fiskspad el. mjölk,
(1 äggula),
saften av $\frac{1}{2}$ citron,
1 msk. socker,
 $\frac{1}{2}$ tsk. salt,
 $\frac{1}{2}$ msk. kallt margarin.

Margarin och mjöl får fräsa, vätskan spådes på och såsen får koka några minuter. Den lyftes från elden, citronsaft, salt och socker tillsättes samt sist äggulan och lite kallt margarin. Avsmakas.

Korintsås.

2 msk. margarin,
3 msk. mjöl,
4—5 dl. buljong och korintspad,
3 msk. korinter,
2 msk. sirap,
1—2 msk. ättika,
 $\frac{1}{2}$ tsk. salt.

Korinterna sköljas och kokas mjuka. Margarinet brynes med mjölet, buljong och korintspad påspådes o. såsen får koka. Korinterna iläggas o. såsen avsmakas med sirap, ättika och salt.

Bak:

Grovt formbröd.

3 hg. rägsikt,
3 hg. grovt rågmjöl,
 $\frac{4}{2}$ dl. mjölk,
30 gr. jäst,
1 msk. fenkol,
2 msk. sirap,
1 tsk. salt.
T. formen:
 $\frac{1}{2}$ msk. margarin.

Mjölken ljummas, jästen utröres med lite av mjölken, fenkolen stötes fint och blandas med sirapen. Mjöllet arbetas ned i mjölken, jäst och kryddor tillsättes och degen arbetas på bakbord, utbakas för en el. två formar väl smorda med margarin. I formarna får brödet jäsa och gräddas i ej för varm ugn.

Vetebröd.

750 gr. vetemjöl,

$\frac{1}{2}$ l. mjölk,

40 gr. jäst,

$\frac{1}{2}$ tsk. salt,

75 gr. margarin,

1 dl. socker.

T. utbakning:

25 gr. margarin,

1 msk. socker,

$\frac{1}{2}$ msk. kanel.

Degen tillsättes i ljum mjölk och arbetas smidig samt får jäsa. Margarinet röres vitt med sockret och arbetas in i degen då denne jäst en gång. Av degen formas bullar el. utkavlas den, margarin breddes på, socker och kanel strörs över och degen hoprullas, klippes i längd el. avskäres till bullar. Lägges på plåt att jäsa, penslas med mjölk och beströrs med socker samt gräddas i varm ugn.

Wienerbröd.

$\frac{1}{4}$ l. kall mjölk,

1 ägg,

500 gr. mjöl,

35 gr. jäst,

$\frac{1}{4}$ tsk. salt,

$\frac{1}{2}$ dl. socker.

T. inkavling:

2 hg. margarin.

T. pensling:

ägg,

2 msk. pärlsocker,

5 hackade sötmandlar.

Alla ingredienserna tillsätts degen som arbetas smidig med allt mjölet. Den utkavlas, margarinet breddes på, ej för nära kanterna, degen vikes så ändarna mötas på mitten och så mitt itu, samt på andra led den lika el. i tredelar. Den kavlas ut och vikes lika 2—3 ggr. Ställes på ej för varmt ställe att jäsa och utkavlas sedan (knådas ej). Smala remsor skäras, som snos två o. två och hoprullas till bullar. Bröden få jäsa på plåt ej varmt och penslas sedan med ägg samt beströrs med

socker och mandel. Gräddas i väl varm ugn.

Vaniljkräm till wienerbröd:

1 ägg,

1 dl. grädde,

1 tsk. potatismjöl,

1 msk. vaniljsocker.

Ägg, grädde och potatismjöl vispas och får sjuda tills det blivit tjockt. Avsmakas med vaniljsocker och lägges på bröden.

Rosenbröd.

$\frac{1}{4}$ l. mjölk,

25 gr. jäst,

$4\frac{1}{2}$ hg. vetemjöl,

$\frac{1}{4}$ msk. salt,

3 msk. socker,

$\frac{1}{2}$ hg. margarin,

3 kardemummor.

Mjölken värmes fingervarm och degen tillsättes och får jäsa. Margarinet röres vitt med socker och kardemummorna stötas. Allt tillsättes degen, som arbetas väl och får helst jäsa ännu en gång. Den utbakas till skorpbullar som få jäsa väl på plåt, klippas sedan, ett kors mitt på, penslas och gräddas i varm ugn. Serveras som smörgåsbröd.

Citronstjärnor.

(90 st.)

425 gr. vetemjöl,

212 gr. socker,

212 gr. margarin,

2 ägg,

$\frac{1}{2}$ tsk. hjorthornsalt,

$\frac{1}{2}$ msk. citronsaff,

1 msk. rivet citronskal.

Alla ingredienserna blandas o. arbetas till en smidig deg. Hjorthornsaltet bör upplösas i citronsafften. Degen utkavlas tunnt och uttages med stjärnmått, penslas med äggvita och beströrs med pärlsocker. Gräddas ljust bruna i ej för varm ugn.

Mor Nilssons kransar.

213 gr. margarin, T. pensling:

70 gr. socker, $\frac{1}{2}$ ägg,

$\frac{1}{2}$ ägg, 25 gr. mandel,

340 gr. mjöl. 2 msk. pärlsocker.

Alla ingredienserna arbetas till en smidig deg, som utrullas i smala längder, delas i lika bitar, som två och två snos tillsammans och formas till krans. Doppas i ägg o. socker och mandel samt gräddas i varm ugn.

Napoleonhattar.

Mördeg:

250 gr. mjöl,
160 gr. margarin,
80 gr. socker,
1 ägg,

Mandelmassa:

150 gr. socker,
1 hg. sötmandel,
1 äggvita.

Alla ingredienserna arbetas samman till mördeg. Mandeln skällas o. males samt stötes med socker o. äggvitan tillsättes. Mördegen utkavlas och uttages med runt mått. Av mandelmassan formas en kula, som lägges mitt på var kaka, kanterna uppvikas i trekant och tryckas till ner till. Gräddas ljusbruna i varm ugn.

Nynäskakor.

Mördeg:

130 gr. margarin,
80 gr. socker,
1 äggula,
2 hg. vetemjöl.

Mandeldeg:

30 gr. margarin,
80 gr. socker,
1 ägg,
50 gr. kokt potatis,
50 gr. sötmandel,
1 äggvita.

Glacyr:

1 $\frac{3}{4}$ dl. florsocker,
1 msk. vatten,
 $\frac{1}{2}$ tsk. citronsaft,
1 $\frac{1}{2}$ msk. cacao.

T. garnering:

20 gr. färgad mandel.

Alla ingredienserna arbetas samman till mördeg. Mandeln och potatisen skalas och males. Socker, smör och ägg röres väl, mandeln tillsättes och sist den till hårt skum slagna vitan. Mördegen utkavlas ej alltför tunn och gräddas svagt brun, mandeldegen breddes över och kakan får grädda färdig. Florsocker och cacao tillsatt med vatten och citronsaft röres till en jämn glacyr och breddes genast över, medan kakan är varm. Hackad gröntfärgad mandel strös på och kakan skäres i avlånga fyrkanter innan mördegen hunnit stelna.

God kaka utan ägg.

125 gr. margarin,
450 gr. vetemjöl,
3 tsk. jästpulver,
2 dl. strösocker,

$\frac{1}{2}$ tsk. stött kardemumma,

4 dl. gräddmjöl (knappt)

Jästpulver och vetemjöl blandas. Margarinet finfördelas här i med fingertopparna, socker och kardemumma samt gräddmjölken. Massan röres jämn som tårtsmet och hälles i en smord och bröad stekpanna och gräddas i lagom värme omkring 40 min. Prövas med vispkvist.

Jästpulvermunkar.

1 kkp. mjöl,
1 stort ägg,
1 dryg tsk. jästpulver,
1 kkp. strösocker,
3 kkp. vetemjöl,
skalet rives av 1 citron.

T. kokning:

$\frac{1}{2}$ kg. flottyr.

Mjöl och ägg vispas, socker, citronskal och sist mjölet med bakpulvret tillsättes. Flottyn i stekgrytan bör uppsända en blå rök, när man ilägger små bollar av smeten, som få koka ljusbruna ej för hastigt. Upptagas och rullas i socker och kanel.

Bismarktårta.

4 ägg,
2 hg. socker,
50 gr. vetemjöl,
50 gr. potatismjöl,
 $\frac{1}{2}$ citron.

Chokladkräm:

3 hg. smör,
4 msk. socker,
4 msk. cacao.

Vaniljkräm:

3 del. tunn grädd,
3 äggulor,
1 tsk. potatismjöl.

Äggulor och socker röres vitt och pösigt, skal och saft av en citron tillsättes, mjölet och sist de hårt vispade äggvitorna. Tårtan gräddas i väl smord och bröad form. Gräddas i medelmåttig ugnsvärme.

Till chokladkräm röres smöret pösigt, cacao upplöses i lite hett vatten och tillsättes jämte sockret. Vaniljkrämen får sjuda med alla ingredienserna utom vaniljsocker, som tillsättes när krämen svalnat något.

Tråtan delas i tre bottnar. På en breddes chokladkräm, på den andra vaniljkräm och resten av chokladkrämen spritsas ut till garnering.

Kronans kaka.

1 hg. smör el. margarin,
250 gr. socker,
3 ägg,
150 gr. kokt potatis,
1 msk. vetemjöl,
1 hg. sötmandel,
4–6 bittermandlar.

T. f o r m e n:
margarin, skorpbröd.

Smör och socker röres vitt, äggulorna tillsätts en i sänder. Mandeln gnuggas mellan händerna och males tillsammans med potatisen. Mjölet, mandeln och sist potatis och de hårt vispade vitorna tillsätts. Hälles i smord och bröad form och gräddas i svag ugn. Uppstjälpes och garneras med citronglacyr och hackade apelsinskal el. till efterrätt övergjuten med citronkräm.

Citronkräm.

2 dl. vatten,
1 stor citron, skal och saft,
1½ dl. socker,
4 äggulor,
2 tsk. potatismjöl.

Allt blandas i en blank kastrull, röres så sockret smälter och får sedan sjuda under kraftig vispning.

Succétårta.

4 äggvitor,
1 hg. sötmandel,
125 gr. socker.
Ä g g k r ä m:
4 äggulor,
1 hg. socker,
1 dl. grädde, tunn,
150 gr. smör.

T. g a r n e r i n g:
25 gr. rostad mandel.

Äggvitorna vispas till hårt skum, sockret iröres och den skällade och malda mandeln. Gräddas i tre bottnar på en väl smord och mjöldoftad panna el. plåt, på vilken man efter en tallrik kan i mjölet rita en ring för lika stora bottnar. Gräddas i svag värme ljusgula. Gulor, socker och grädde sjudes under kraftig vispning. Smöret tvättas och röres vitt. När krämen kallnat tillsättes det. Krämen lägges dels mellan bottnar och dels bredes den över tårten. Garneras med rostad mandel i strimlor och hackad.

Silverkaka.

½ dl. smält smör,
2 dl. socker,
1 dl. mjölk,
3 dl. mjöl,
1½ tsk. jästpulver,
3–5 äggvitor,
skalet av ½ citron.

T. f o r m e n:
½ msk. margarin,
1 msk. skorpbröd.

Det smälta smöret röres med socker, mjöl, mjöl, jästpulver och citronskalet tillsättes och sist de hårt vispade vitorna. Hälles i smord och bröad hålförm och gräddas i medelvärme ugn omkring 20 min.

Moccatårta.

S o c k e r k a k a e n l. B i s -
m a r k s t ä r t a e l. M a r ä n g:
4 äggvitor,
2 hg. florsocker.

M o c c a k r ä m:
3 hg. smör,
2 hg. florsocker,
2 dl. starkt kallt kaffe.

T. g a r n e r i n g:
25 gr. rostad mandel.

Sockerkaksbotten gräddas som vanligt.

Till marängbotten vispas vitorna till hårt skum och sockret iröres småningom och en 10 min. efteråt. En plåt smörjes väl och mjöldoftas. Efter en tallrik ritas en rand, marängen bredes ut och får torka i svag ugn.

Kaffe kokas riktigt starkt och får kallna. Smöret tvättas väl och röres med socker, kaffet tillsättes droppvis under kraftig rörning. Skulle det skilja sig sättes massan ett ögonblick över vattenånga och röres kraftigt. Krämen lägges mellan bottnar och tårten garneras med resten.

Citronlemonad.

2 citroner,
2½ kg. socker,
1 hg. citrönsyra,
2 l. kokt vatten.

Sockret och citrönsyran blandas i det kokta vattnet och omröres. Citrönsaften tillsättes och skalen skäres i smala strimlor samt lägges i. Det hela får stå 1 dygn. Kan tappas på flaskor och gömmas ngn. månad. Spädes 1 dl. till 1 l. vatten och avsmakas. Bör ej tillagas i bleckflaska.

c-
i-
rt
ch
l-

g:

m

na
es
it.
s.
a-
i

ar
es
p-
et
n-
f-
r-

i
i-
a-
i.
as
d.
v-
a.

AFFÄRSTRYCKERIET
ÖSTERSUND
1928